

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
для студентов 3 курса БТФ (ВС и Э)

1. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и ее социальное и экономическое значение.
2. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
3. Отдел производственного ветеринарного контроля, его структура и функции.
4. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
5. Ветеринарно-санитарный контроль при сдаче-приемке убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Предубойное содержание животных.
6. Организация и цель послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
7. Топография лимфоузлов головы убойных животных.
8. Топография лимфоузлов внутренних органов убойных животных.
9. Топография лимфоузлов туши убойных животных.
10. Методика ветсанэкспертизы головы убойных животных.
11. Методика ветсанэкспертизы внутренних органов убойных животных.
12. Методика ветсанэкспертизы туш убойных животных.
13. Ветеринарное клеймение продуктов убоя животных на мясокомбинатах.
14. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больного скота на мясокомбинатах, методы лабораторного контроля мяса.
15. Органолептические и лабораторные методы определения мяса больных животных.
16. Порядок приема на переработку и ветсанэкспертиза мяса при экстренном убое животных.
17. Способы обеззараживания и пути реализации мяса при убое больных животных.
18. Возбудители пищевых токсикоинфекций и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
19. Возбудители пищевых токсикозов бактериального происхождения и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
20. Ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Дезактивизация продуктов животноводства.
21. Ветсанэкспертиза туш и органов убойных животных при отравлениях и обработках химическими препаратами.
22. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

23. Ветсанэкспертиза мяса кроликов и нутрий.
24. Органолептические показатели и лабораторные методы определения мяса животных различных видов.
25. Основы организации и проведения судебной ветсанэкспертизы. Оформление результатов судебной ветсанэкспертизы.
26. Изменение мяса при хранении. Виды порчи мяса при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, свечение.
27. Особенности порчи мяса при гниении. Органолептические и лабораторные показатели мяса разной степени свежести.
28. Методы консервирования мяса, их санитарное и экономическое значение. Биологические принципы консервирования.
29. Консервирование мяса низкой температурой (сущность, классификация мяса по термическому состоянию).
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках. Дезинфекция и дератизация на холодильниках.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов. Пороки баночных консервов. Виды бомбажа и методы его распознавания.
32. Производственные пороки колбасных изделий и их оценка.
33. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.
34. Органолептические и лабораторные методы исследования доброкачественности колбасных изделий.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза доброкачественности жирового сырья.
36. Изменения жиров в процессе производства и хранения. Органолептические и лабораторные методы контроля доброкачественности и санитарная оценка топленых жиров.
37. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенного сырья. Пороки шкур. Ветеринарное клеймение шкур.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и изделий из нее.
41. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
42. Особенности контроля качества и безопасности продукции животноводства на основе принципов ISO и HACCP.
43. Ветсанэкспертиза и санитарные мероприятия на мясокомбинатах при обнаружении сибирской язвы.
44. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе крупного рогатого скота и свиней.
45. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при ящуре и бешенстве.
46. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе.
47. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лейкозе.
48. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе.

49. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при болезнях Ауески и Тешена.
50. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при пастереллезе и роже.
51. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при классической чуме.
52. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при африканской чуме.
53. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционном ринотрахеите и вирусной диарее.
54. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при туберкулезе и миксоматозе кроликов.
55. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при трихинеллезе.
56. Диагностические исследования при трихинеллезе свиней.
57. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
58. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
59. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при тонкошейном цистицеркозе.
60. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при саркоцистозе.
61. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при токсоплазмозе.
62. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эхинококкозе.
63. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
64. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при диктиокаулезе и метастронгилезе.
65. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при желтушном окрашивании и других изменениях цвета мяса.
66. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при исхудании и истощении.
67. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при новообразованиях.
68. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при механических повреждениях тканей, ожогах и гнойных воспалительных процессах.
69. Пищевое значение, состав и биологические свойства молока. Ветеринарно-санитарные аспекты получения доброкачественного молока.
70. Пороки цвета и консистенции молока: причины возникновения, методы определения, ветеринарно-санитарная оценка.
71. Пороки запаха и вкуса молока: причины возникновения, методы определения, ветеринарно-санитарная оценка.
72. Определение фальсификаций молока водой и обезжиренным молоком, методы определения, ветеринарно-санитарная оценка.
73. Определение фальсификаций молока крахмалом и содой, методы определения, ветеринарно-санитарная оценка.
74. Ветеринарно-санитарная оценка молока при инфекционных болезнях и маститах.

75. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока с наличием остаточных количеств вредных веществ (антибиотики, пестициды, ингибирующие вещества и др.)
76. Способы обезвреживания условно-годного молока и их сравнительная оценка.
77. Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Пороки кисломолочных продуктов и их ветсаноценка.
78. Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла. Пороки сливочного масла и их ветсаноценка.
79. Характеристика сыров как пищевых продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза. Пороки сыров и их ветсаноценка.
80. Организация работы и структура лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке, ее функции и задачи.
81. Общие положения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на рынках. Права и обязанности ветеринарно-санитарного врача на продовольственных рынках.
82. Порядок проведения ветеринарно-санитарной оценки свежих овощей.
83. Порядок проведения ветеринарно-санитарной оценки свежих фруктов.
84. Болезни овощей и фруктов, при которых не допускается их реализация.
85. Дефекты растительных пищевых продуктов, при которых не допускается их реализация.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и консервированных грибов.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной овощной продукции.
88. Определение и классификация меда. Ветеринарно-санитарные показатели при продаже меда.
89. Порядок отбора проб меда для исследований в условиях ЛВСЭ рынка. Органолептические и лабораторные исследования меда и их интерпретация.
90. Определение фальсификаций меда и их ветсаноценка.
91. Ветеринарно-санитарная экспертиза прочих продуктов пчеловодства (воска, прополиса, маточного молочка, пыльцы и перги).
92. Ветеринарно-санитарные требования при продаже молока и молочных продуктов на рынках.
93. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока в ЛВСЭ продовольственного рынка.
94. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов в ЛВСЭ продовольственного рынка.
95. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой и охлажденной рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка.

96. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой и копченой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Пороки консервированной рыбы.
97. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов в условиях ЛВСЭ продовольственного рынка.
98. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий в ЛВСЭ продовольственного рынка.
99. Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках пищевых яиц, полученных от птицы, находящейся в личной собственности граждан. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы яиц страусов.
100. Пороки яиц и их ветеринарно-санитарная оценка.
101. Порядок отбора проб пищевых продуктов животного и растительного происхождения для исследований в ЛВСЭ продовольственного рынка.
102. Ветеринарно-санитарный надзор при продаже животных на рынках.

Зав. кафедрой ветсанэкспертизы

Д.Г. Готовский